Glanage solidaire; coup de pouce planétaire!

Série - Maraîcher.ère solidaire!

Nadine Pineault

Microferme l'enracinée Saint-Placide, Laurentides







Partenaire engagée depuis l'an 1 et membre du comité consultatif









La maraîchère

- **Co-propriétaire** et gestionnaire de la Microferme l'enracinée, elle y travaille à temps-plein
- **Engagée, passionnée** d'environnement et de collectif, elle s'implique dans sa communauté depuis plusieurs années
- Participe au projet Glanage solidaire; coup de pouce planétaire! depuis l'an 1 et est membre du comité consultatif du projet
- Maman de deux magnifiques enfants













Microferme l'enracinée

- Fondée en 2017 par Nadine et son conjoint Alexandre
- Située à **Saint-Placide** sur une terre de 7 acres
- Emploi 3 à 5 personnes durant la saison maraichère



- Production maraîchère diversifiée, fleurs et miel
- Vente à la ferme, au marché champêtre du village et à plusieurs restaurants et commerces de proximité















Nourrir sa communauté toute l'année et réduire le gaspillage alimentaire, sont au cœur de leurs valeurs!

- Nourrir sa famille et sa communauté avec de bons légumes cultivés sans pesticides ni engrais
- Réduire le gaspillage alimentaire et démontrer qu'il est possible de manger local à l'année.
 - Elle offre des ateliers de conservation et de transformation (recettes et lactofermentation)
 - Elle estime que sa famille est autonome à 99 % en légumes... oui, oui, même en hiver!

























Défis de son métier : des impondérables difficiles à prévoir...

- À la merci de Mère Nature
- Changements climatiques:
 - événements extrêmes (sècheresse, pluies abondantes, tempêtes, etc.)
 - nouveaux ravageurs, insectes et maladies
- Produire la bonne quantité au bon moment















Solidarité alimentaire envers les maraîcher.ère.s

« Il y a un travail de sensibilisation à faire : se rappeler que l'alimentation, c'est la base. On paie sans hésiter pour des boissons gazeuses ou des bonbons, mais pas pour des fraises locales. Pourtant, ces fraises, elles ont une valeur pour notre santé, pour la planète et pour l'agriculture d'ici. C'est une remise en question collective, une solidarité alimentaire à cultiver si on veut que nos fermes locales continuent de grandir. » Nadine Pineault, Microferme l'enracinée













Réduire les pertes et nourrir la communauté Glanage solidaire; coup de pouce planétaire!



« On travaille tellement fort pour produire de bons légumes, alors que certaines personnes vivent dans la précarité alimentaire, et gaspiller n'a aucun sens! Nos surplus servent désormais à nourrir celles et ceux qui n'ont pas toujours les moyens de se procurer des légumes d'ici, produits dans le respect de l'environnement. Et ça, on aime ça! » Nadine Pineault, Microferme l'enracinée











Tisser des liens, découvrir le métier Glanage solidaire; coup de pouce planétaire!



« Quand les bénévoles viennent à la ferme, elles découvrent la valeur des personnes et du travail derrière chaque aliment. On tisse des liens. Et même s'ils repartent avec des légumes croches ou imparfaits, ils les goûtent... et réalisent qu'ils sont tout aussi bons, parfois même meilleurs, que ceux qui paraissent parfaits à l'épicerie. » Nadine Pineault, Microferme l'enracinée











À plusieurs, c'est mieux Glanage solidaire; coup de pouce planétaire!



« Ça donne un gros boost. Comme on est une petite équipe, on profite de leur présence pour faire des tâches plus faciles à plusieurs. On accomplit beaucoup, tout en faisant de belles rencontres! » Nadine Pineault, Microferme l'enracinée











N'hésite pas à participer! Glanage solidaire; coup de pouce planétaire!



« L'équipe de bénévoles et les coordonnatrices de Moisson Laurentides arrivent motivées et de bonne humeur. Elles sont **organisées, travaillent fort et accomplissent beaucoup** dans une ambiance très agréable. N'hésite pas à participer! » **Nadine Pineault, Microferme l'enracinée**











« Croquez dans la rabiole : simplicité et saveur garanties ! »

- Adorée par ses enfants et sa clientèle
- Croquant, légèrement piquant et sucré
- Simple à préparer

Rabioles en salade

Revenue dans l'huile avec du sel et du poivre

Purée de rabioles

Rabioles et concombres, labneh à la fleur d'ail

Rabioles entières au four

Potage rabioles et bettraves

















Pour en savoir davantage...



Microferme l'enracinée

940 rang St-Vincent Saint-Placide enracinee.ca

Glanage solidaire; coup de pouce planétaire!

moissonlaurentides.org/glanage/ synergielaurentides.ca/glanage-solidaire-2/



Série - Maraîcher.ère solidaire!





